

## Fat separator for a grilling grate

**Patent number:** DE3422314  
**Publication date:** 1985-12-19  
**Inventor:** AIGNER ALOIS (DE)  
**Applicant:** AIGNER ALOIS  
**Classification:**  
- international: A47J37/06  
- european: A47J37/06D  
**Application number:** DE19843422314 19840615  
**Priority number(s):** DE19843422314 19840615

### Abstract of DE3422314

When grilling on a charcoal grill or over an open fire, liquid fat drips into the embers and burns. In order to avoid this, a fat separator was developed which consists of Z-shaped slats inclined at 45 DEG .

As illustrated by arrows in Figure 1, the fat collects in the lower limbs of the slats. The heated air can pass between the slats to the product to be grilled. The deflection of the heat radiation due to the 45 DEG -position of the slats is shown in Figure 2. Figure 3 shows a possible arrangement of the slats. By a slight inclination of the fat separator, the fat can be caused to flow away.

---

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

①⑨ BUNDESREPUBLIK  
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES  
PATENTAMT

①⑫ Offenlegungsschrift  
①⑪ DE 3422314 A1

⑤① Int. Cl. 4:  
A47 J 37/06

②① Aktenzeichen: P 34 22 314.2  
②② Anmeldetag: 15. 6. 84  
④③ Offenlegungstag: 19. 12. 85

DE 3422314 A1

⑦① Anmelder:  
Aigner, Alois, 8261 Marktl, DE

⑦② Erfinder:  
gleich Anmelder

⑤④ Fettabscheider für Grillrost

Beim Grillen auf einem Holzkohलगrill bzw. über offenem Feuer tropft flüssiges Fett in die Glut und verbrennt. Um dies zu vermeiden, entwickelte ich einen Fettabscheider, bestehend aus um 45° geneigten, Z-förmigen Lamellen. Wie in Fig. 1 durch Pfeile dargestellt, sammelt sich das Fett in den unteren Schenkeln der Lamellen. Zwischen den Lamellen kann die erhitzte Luft an das Grillgut gelangen. Die Umlenkung der Hitzestrahlung durch die 45°-Stellung der Lamellen wird in Fig. 2 gezeigt. Fig. 3 zeigt eine mögliche Anordnung der Lamellen. Durch eine leichte Neigung des Fettabscheiders läßt sich ein Abfließen des Fettes erreichen.

DE 3422314 A1

## Patentansprüche:

1. Fettabscheider für Grillrost zur Verhinderung des Eintropfens von flüssigem Fett in die Grillkohle bzw. eine andere Hitzequelle, dadurch gekennzeichnet, daß Lamellen, die im Prinzip den Querschnitt eines Z-Profils aufweisen, so angeordnet werden, daß der untere Schenkel einer Lamelle vom oberen Schenkel der jeweils davor liegenden Lamelle überlappt wird. Die Lamellen sind zur Umlenkung der Hitzestrahlung  $45^{\circ}$  zu neigen.
2. Fettabscheider nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Lamellenrost in einer Richtung geneigt wird und das abfließende Fett in einer Sammelrinne aufgefangen und abgeführt werden kann.

Fettabscheider für Grillrost

Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung, die das Eintropfen von flüssigem Fett in die Grillkohle bzw. eine andere Hitzequelle verhindert.

Beim Grillen von Fleisch, Wurst oder Fisch auf einem Holzkohlengrill oder einer anderen Hitzequelle tritt flüssiges Fett aus dem Grillgut aus.

Dieses Fett tropft in die Glut und verbrennt.

Dabei entstehen krepsfördernde Stoffe, die sich auf dem Grillgut niederschlagen und eine Gefährdung der Gesundheit darstellen.

Des weiteren tritt eine erhebliche Belästigung der Umwelt durch Rauchentwicklung ein.

Um dieses Eintropfen des Fettes in die Glut zu vermeiden, sind Grillschalen aus geformter Aluminiumfolie auf dem Markt. Bei diesen Grillschalen wird allerdings die Hitzeabstrahlung abgeschirmt.

Aufgabe der Erfindung war es, das Eintropfen von flüssigem Fett in die Glut zu verhindern.

Gleichzeitig sollte jedoch die erhitzte Luft und die Wärmestrahlung an das Grillgut gelangen um den typischen Geschmack von Gegrilltem nicht zu verfälschen.

Gelöst wurde die Aufgabe durch eine Art Lamellenrost, der zwischen dem herkömmlichen Grillrost und der Glut angebracht wird und als Fettabscheider dient.

Die Lamellen sind schräg gestellt und entsprechen im Prinzip einem Z-Profil. Die Anordnung hat so zu erfolgen, daß eine leichte Überlappung des oberen Schenkels mit dem unteren Schenkel der nachfolgenden Lamelle erreicht wird.

Auf der einen Seite läuft das Fett ab und sammelt sich im unteren Schenkel. Auf der anderen Seite tropft das Fett vom oberen Schenkel ab und gelangt in den unteren Schenkel der nachfolgenden Lamelle.

Zwischen den Lamellen kann die erhitzte Luft nach Oben an das Grillgut gelangen.

Durch eine Schrägstellung der Lamellen um  $45^{\circ}$  wird die Hitzestrahlung so umgelenkt, daß sie das Grillgut erreicht.

Dabei ist es vorteilhaft, die Oberfläche der Lamellen mit einer glänzenden Oberfläche zu versehen.

Bei entsprechend enger Aneinanderreihung der Lamellen kann der Fettabscheider auch gleichzeitig als Grillrost verwendet werden.

Durch eine leichte Neigung des Fettabscheiders kann ein Abfließen des Fettes in einer Richtung erreicht werden.

Hier kann das Fett am Rand der Grillfläche in einer Sammelrinne aufgefangen und abgeführt werden.

~~3~~ - 4 -  
Ein Ausführungsbeispiel ist in der Zeichnung dargestellt und dient zur weiteren Erläuterung der Erfindung.

Es zeigen

Fig.1 einen Querschnitt durch drei Lamellen des Fettabscheiders. Das Ablaufen bzw. Abtropfen des Fettes ist durch Pfeile dargestellt.

Fig.2 die Umlenkung der Strahlungshitze durch die Lamellen des Fettabscheiders.

Fig.3 eine mögliche Anordnung der Lamellen und der Sammelrinne mit angedeutetem Auffangbehälter für das Fett.

Das durch entsprechende Neigung des Fettabscheiders zu erreichende Abfließen des Fettes wird durch Pfeile verdeutlicht.

Nummer:

34 22 314

Int. Cl.<sup>4</sup>:

A 47 J 37/06

Anmeldetag:

15. Juni 1984

Offenlegungstag:

19. Dezember 1985

- 5 -

3422314

FIG. 1

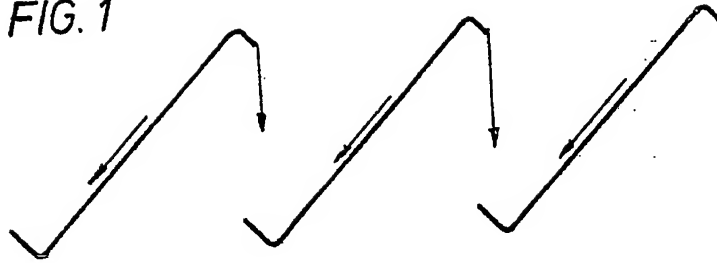


FIG. 2

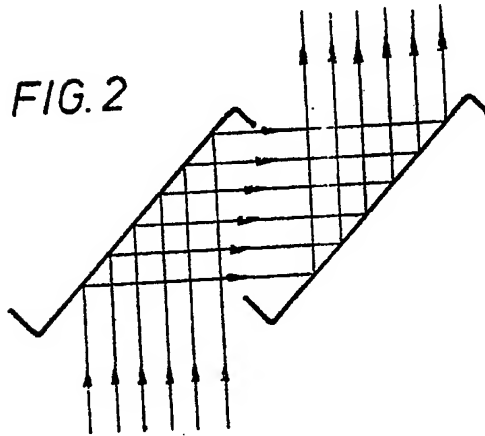


FIG. 3

